Cuisinart®

Robot multifonctions
Food processor

Istruzioni **FP16DCE**

INDICE

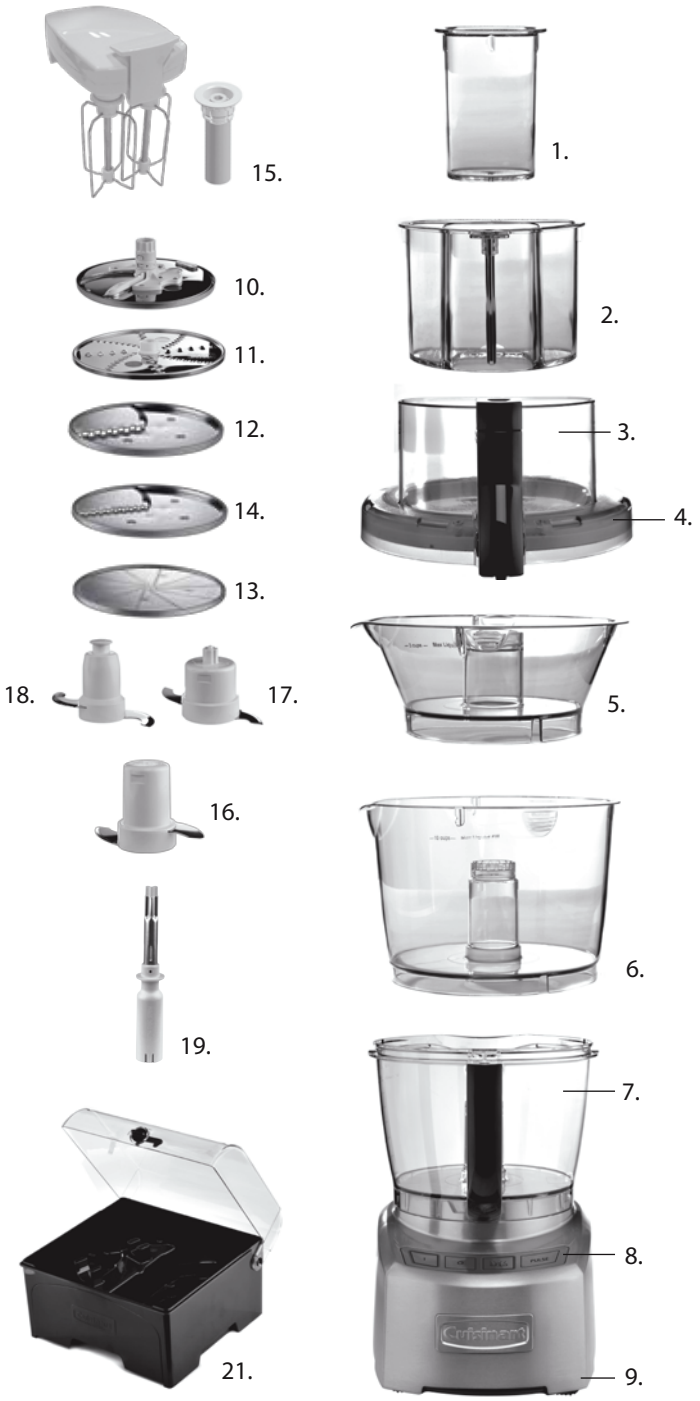
1. INTRODUZIONE 72
2. CARATTERISTICHE PRODOTTO 73
3. UTILIZZO DEL PRODOTTO 74
   a. Installare i recipienti del robot 74
   b. Rimuovere i recipienti dal robot 74
   c. Inserire/rimuovere le lame 75
   d. Inserire/rimuovere i dischi 75
   e Installare lo sbattitore a movimento planctario 76
   f. Inserire e rimuovere il coperchio. 77
   g. Inserire e rimuovere gli spingi-alimenti 77
   h. Pannello comandi 78
   i. Schemi di riepilogo 78
4. ISTRUZIONI PER L'USO 79
   a. Tritare o ridurre in purea 79
   b. Affettare e grattugiare 79
   c. Affettare a julienne o a fiammifero 80
   d. Impastare 80
   e. Sbattere o montare 81
   f. Capacità massime consigliate per i vari recipienti 81
5. IL PARERE DEGLI CHEF 82
6. DOMANDE/RISPOSTE 84
7. PULIZIA E MANUTENZIONE 86
8. ISTRUZIONI DI SICUREZZA 86

1. INTRODUZIONE

Avete comprato un robot professionale Cuisinart® di ultima generazione.
La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità che vi consentirà di realizzare qualsiasi ricetta, in modo semplice e rapido.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Spingi-alimenti con goccia a goccia
2. Spingi-alimenti a forma di mezza luna
3. Tramoggia extralarge
4. Coperchio con guarnizione
5. Recipiente per preparati rapidi (1,1 l lordi)
6. Recipiente XL (3,1 l lordi)
7. Recipiente XXL (3,8 l lordi)
8. Pannello di controllo
9. Blocco motore
10. Disco per affettare regolabile (da 1 a 6 mm)
11. Disco per grattugiare reversibile (4 e 6 mm)
12. Disco per patate fritte
13. Disco per parmigiano
14. Disco per affettatura julienne
15. Sbattitore planetario 2 fruste + adattatore
16. Lama pèr impastare in acciaio inossidabile
17. Lama per tagliare per preparati rapidi
18. Lama grande per tagliare
19. Adattatore
20. Spatola (non raffigurata)
21. Contenitore per accessori



3. UTILIZZO DEL PRODOTTO

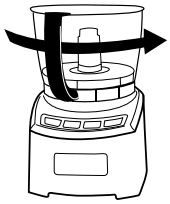
A. Installare i recipienti del robot

Raccomandiamo di lavare accuratamente tutti gli accessori e i recipienti prima del primo utilizzo.

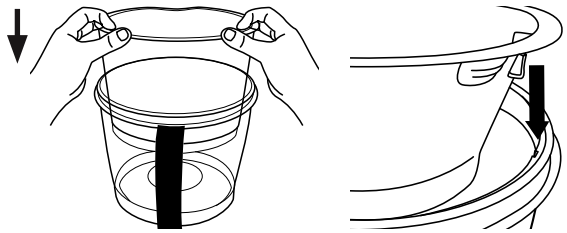
ATTENZIONE: manipolare con la massima prudenza gli accessori taglienti.

ATTENZIONE: Durante i primi utilizzi, i recipienti possono essere difficili da manipolare.

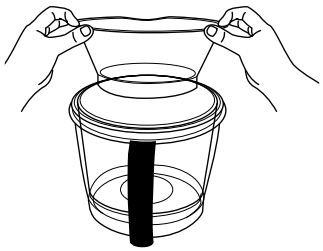
- Collocare il robot su una superficie piatta.
- Mettere il recipiente XXL sull'asse del motore, controllando che l'impugnatura del recipiente sia posizionata correttamente — a sinistra del centro. Ruotare il recipiente verso destra fino a quando si fissa sulla base del blocco motore.



- Per utilizzare il recipiente XL, mettere i pollici negli appositi alloggiamenti per inserirlo nel recipiente XXL, con il beccuccio versatore orientato verso la parte posteriore dell'apparecchio. I due perni devono infilarsi nelle scanalature del recipiente XXL.



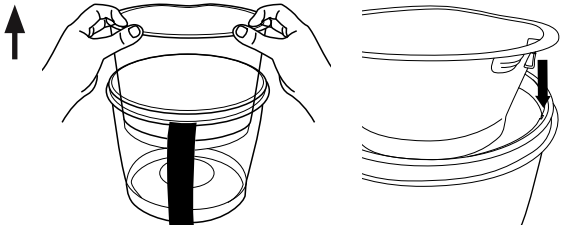
- Per utilizzare il recipiente per preparati rapidi, mettere i pollici nei rinforzi appositamente previsti per inserirlo nel recipiente XL, con il beccuccio versatore orientato verso la parte posteriore dell'apparecchio. I due perni devono infilarsi nelle scanalature del recipiente XL.



Attenzione: Per poterlo utilizzare, il recipiente XL deve essere inserito nel recipiente XXL. Per poterlo utilizzare, il recipiente per preparati rapidi deve essere necessariamente inserito nel recipiente XL, che deve essere a sua volta inserito nel recipiente XXL.

B. Rimuovere i recipienti dal robot

- Per rimuovere i recipienti XL e per preparati rapidi, utilizzare gli appositi alloggiamenti situati su ogni lato del recipiente.

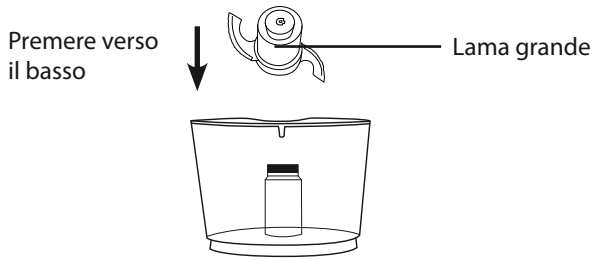


- Per togliere il recipiente XXL, tenere saldamente la base del blocco motore con la mano sinistra, afferrare l'impugnatura del recipiente con la mano destra e ruotare in senso orario, per sbloccare l'insieme dei recipienti.

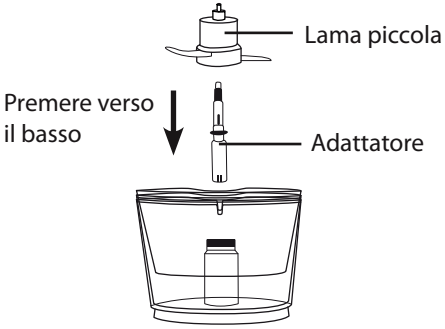
N.B.: i recipienti sono autobloccanti. Restano fermi in posizione quando gli alimenti vengono versati.

C. Inserire e rimuovere le lame

- Questo robot è dotato di un sistema di blocco della lama. È stato progettato per far rimanere la lama in posizione durante l'utilizzo ma anche mentre vengono versati gli ingredienti. Queste lame devono manipolate con prudenza.
- Attaccare l'apparecchio alla corrente e fissare il(i) recipiente(i) come descritto nella sezione 3A.
- Tenendo l'asse centrale in nylon, sollevare delicatamente la lama per tritare/frullare gli ingredienti, quindi posizionarla sul perno centrale. Tenere la grande lama dalla sua parte superiore, allineare il segno di riferimento presente sul sopra della lama con l'asse motore e premere verso il basso fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento della lama stessa.



- Per utilizzare il recipiente per preparati rapidi, con i 3 recipienti assemblati, mettere l'adattatore sull'asse del motore e premere verso il basso. Sollevare delicatamente e mettere la lama piccola per tritare sull'adattatore del perno, allineando i segni di riferimento. Premere quindi verso il basso fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento della lama.



N.B. Inserire la lama nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

- Fissare coperchio e spingi-alimenti come descritto nelle sezioni 3F e 3G.

N.B. Aspettare che la lama abbia terminato di girare prima di togliere il coperchio.

- Per togliere la lama, prendere la parte superiore, quindi sollevare la lama sfilandola dall'asse del motore.

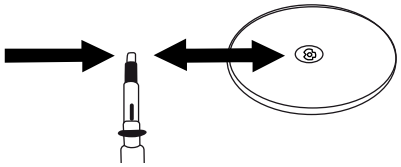
Attenzione, la lama è estremamente tagliente.

D. Inserire e rimuovere i dischi

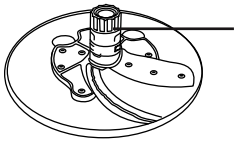
N.B. I dischi possono essere utilizzati con i recipienti XL e XXL.

- Attaccare l'apparecchio alla corrente e fissare il(i) recipiente(i) come descritto nella sezione 3A.
- Per utilizzare il recipiente XL o quello XXL, mettere l'adattatore sull'asse del motore, quindi premere verso il basso per fissarlo.

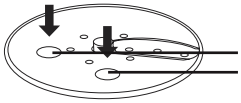
- Scegliere il disco, quindi posizionarlo sull'adattatore.



- Il disco per affettare è interamente regolabile su 16 posizioni. Basta regolare il perno di rotazione del disco in funzione dei segni di riferimento per selezionare lo spessore desiderato delle fette.



N.B. Sono previsti inoltre appositi alloggiamenti per le dita, per poter inserire o togliere i dischi senza correre alcun rischio.

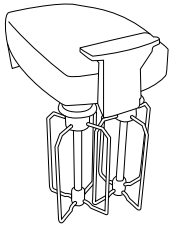


- Il disco per grattugiare è reversibile (4 mm da un lato, 6 mm dall'altro). Scegliere il lato desiderato, quindi posizionare il disco utilizzando gli appositi alloggiamenti per le dita per manipolare il disco.

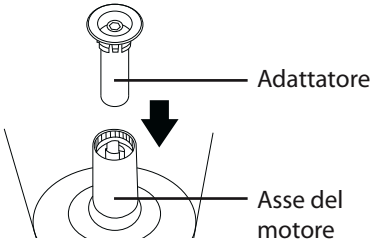
- Chiudere coperchio e spingi-alimenti come descritto nelle sezioni 3F e 3G.

N.B. Aspettare sempre che il disco abbia terminato di girare prima di sbloccare il coperchio.

E. Installare lo sbattitore a movimento planetario



- Per fissare le 2 fruste, tener il corpo con una mano e con la parte inferiore rivolta a noi. Inserire le aste premendole semplicemente, facendole leggermente ruotare fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento delle fruste.
- Inserire e bloccare l'adattatore sull'asse del motore quando il recipiente è posizionato correttamente.



- Fissare il corpo munito delle 2 fruste sull'adattatore, facendolo ruotare leggermente fino a quando si blocca.
- Chiudere il coperchio bloccandolo sul recipiente, controllando che il corpo dello sbattitore non vi entri in contatto.

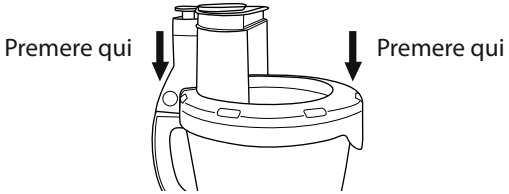
SUGGERIMENTO: Togliere lo spingi-alimenti con sistema goccia a goccia dal coperchio per favorire l'areazione di tutti i preparati.

Lo sbattitore è ora pronto per funzionare. Premere il tasto I per azionare la rotazione della frusta nel recipiente. Grazie allo sbattitore a movimento planetario è possibile realizzare i seguenti preparati in tutta semplicità:

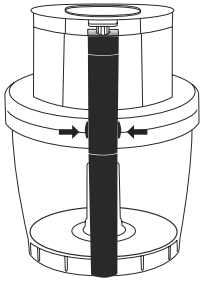
- Albumi a neve
- Panna montata (chantilly, zabaione, tiramisù…)
- Maionese (béarnaise, rouille, mousseline…)
- Meringhe
- Vinaigrette
- Crema al burro

F. Inserire e rimuovere il coperchio

• Una volta inserito l'accessorio di taglio (lama, disco), posizionare direttamente il coperchio sul(i) recipiente(i). Premere sulla parte anteriore e posteriore del recipiente per bloccare e chiudere il coperchio.



• Per sbloccare il coperchio, premere sui pulsanti di apertura che si trovano sui lati della linguetta di chiusura del coperchio. Sollevare e togliere il coperchio.

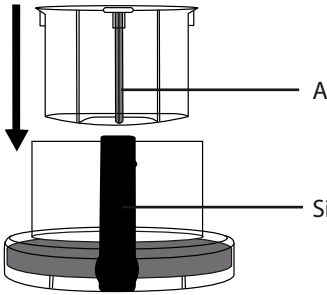


N.B. Il coperchio del recipiente si adatta, si fissa e si chiude sul recipiente XXL con o senza il recipiente XL o il recipiente per preparati rapidi, o entrambi.

G. Inserire e rimuovere gli spingi-alimenti

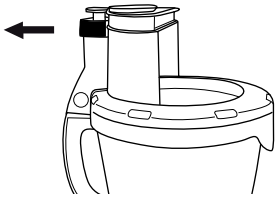
Spingi-alimenti a forma di mezza luna

• Inserire lo spingi-alimenti a mezza luna nella tramoggia d'alimentazione, verificando che l'asse metallico dello spingi-alimenti entri in contatto con il sistema di chiusura del coperchio del recipiente. Senza questo contatto, il motore non funziona.



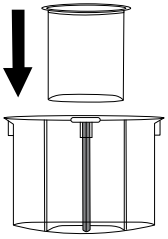
• Per rimuovere lo spingi-alimenti, basta sollevarlo e toglierlo.

• Il sistema di blocco dello spingi-alimenti a mezza luna, posto sull'impugnatura, è progettato in modo che, nel tirare sull'elemento bloccante, il sistema si chiude. Premendo invece l'elemento bloccante, il sistema si apre.

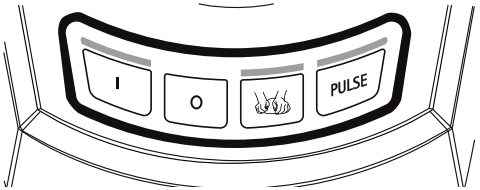


Spingi-alimenti con goccia a goccia

Grazie ad un sistema di incastro a pressione, lo spingi-alimenti con goccia a goccia viene inserito nello spingi-alimenti a mezza luna. È dotato di sistema goccia a goccia che consente di versare un liquido durante la preparazione (ad es. l'olio per la maionese).



H. Pannello comandi



Una volta fissati correttamente accessori, recipienti, coperchi e spingi-alimenti, versare gli ingredienti nel recipiente e usare uno dei seguenti pulsanti di comando per avviare il motore.

ON e OFF (I) (O)

Queste funzioni consentono di accendere e spegnere il motore.
Versare gli ingredienti: direttamente nel recipiente, oppure dalla tramoggia di alimentazione. Premere (I) la spia del pulsante si illumina di blu e il motore si accende. Premere (O) quando il preparato è pronto. Il motore si spegne.

N.B. Il robot non funziona se lo spingi-alimenti grande non è inserito correttamente (vedere sezione 3G). Il robot si spegne automaticamente quando si toglie lo spingi-alimenti grande..

Pulse (PULSE)

Queste funzione consente di far funzionare l'apparecchio per brevi periodi. Quando si utilizza questa funzione, il motore dell'apparecchio funziona finché viene premuto il pulsante. La spia del pulsante si illumina di blu ogni volta che il pulsante viene premuto.
Questa funzione permette di controllare il risultato del preparato agendo delicatamente sulla consistenza desiderata.

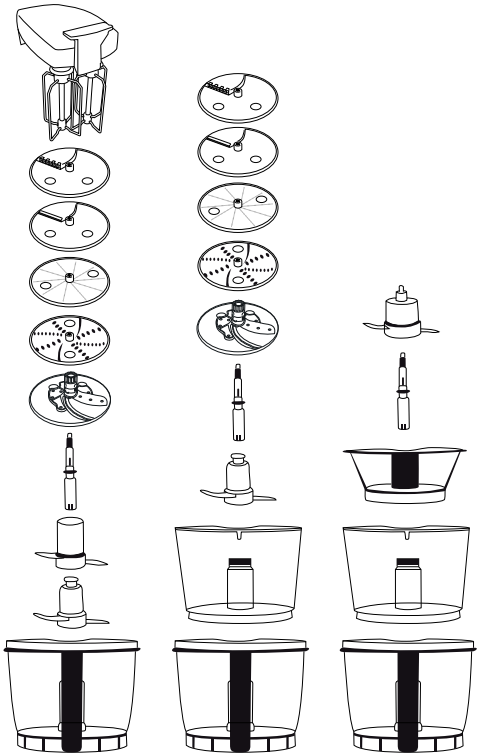
Kneden (deeg) (🔥)

Questa funzione si utilizza con la lama per impastare. Consente di far funzionare l'apparecchio ad una velocità di impastatura ottimale. Grazie a questa funzione, la velocità del motore si adatta alla consistenza dell'impasto. Permettendo di ottenere un risultato perfetto in pochissimo tempo!
Premere il pulsant (🔥). La spia del pulsante si illumina di blu. L'apparecchio è pronto ad impastare. Premere il pulsante (O) quando il preparato è pronto.

N.B. Per impastare, utilizzare solo la lama impastatrice.

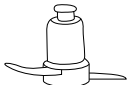
L'impastatura può essere fatta solo nel recipiente XXL.

I. Schemi di riepilogo

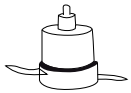


4. ISTRUZIONI PER L'USO

A. Tritare o ridurre in purea



Lama grande per tagliare



Lama per tagliare per recipiente per preparati rapidi

- Per tritare gli alimenti, utilizzare le lame per tritare. Inserirle come illustrato nel capitolo 3C.
- Tagliare sempre gli alimenti a pezzi prima di inserirli nella tramoggia di alimentazione. Premere e lasciare più volte il tasto PULSE, facendo attenzione che gli alimenti ricadano sempre in fondo al recipiente ad ogni stop.
- Attendere l'arresto del motore e se necessario, usare la spatola sui bordi del recipiente.
- Con questo procedimento, gli alimenti risulteranno tritati finemente.
- Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo.
- Per ridurre gli alimenti in purea, tritare grossolanamente gli alimenti quindi premere il tasto I Quindi attendere di ottenere la consistenza desiderata.

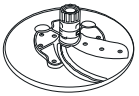
N.B. questo procedimento non è adatto per ridurre in purea le patate.

IMPORTANTE

- Fare attenzione a non utilizzare quantità superiori a quelle raccomandate nel presente libretto istruzioni.
- Aspettare sempre che la lama termini di girare prima di togliere il coperchio.
- Non toccare mai le parti taglienti e afferrare sempre la lama dal suo mozzo centrale.
- Per tritare alimenti duri, togliere lo spingi-alimenti piccolo, premere il tasto I quindi far scorrere gli alimenti nell'apertura. Gli alimenti di piccole dimensioni possono essere introdotti interi. Tagliare gli altri in pezzi da 3 cm circa.
- Per tritare erbe fresche e aromatiche, recipiente e lama devono essere perfettamente puliti e asciutti. Togliere i gambi dalle erbe aromatiche, conservando solo la parte più tenera. Mettere le erbe nel recipiente e premere più volte il tasto PULSE, fino a quando le erbe risultano sufficientemente tritate. Se perfettamente asciutte, una volta tritate le erbe aromatiche si conservano 4 o 5 giorni in frigo.
- Per tritare carne, pollame, pesce e crostacei, gli alimenti devono essere molto freddi, ma non congelati. Tagliarli in pezzi da 3 cm circa. Premere il tasto PULSE per sminuzzare grossolanamente. Fare attenzione a non superare le quantità raccomandate. Per tritare finemente, premere il tasto I, quindi lasciar girare il motore per alcuni secondi. Se necessario, usare la spatola per togliere gli alimenti che aderiscono alle pareti.
- Per tritare delle noci, attendere l'arresto del motore, metterle nel recipiente e premere più volte il tasto PULSE. Verificare spesso che le noci non si attacchino fra di loro nel recipiente. Utilizzare la spatola per distribuirle bene nel recipiente.

B. Affettare e grattugiare

Disco per grattugiare



Disco per affettare con regolazione

- Per affettare frutti o ortaggi rotondi di medie dimensioni, come le mele o le cipolle, tagliare le estremità affinché il frutto o l'ortaggio possa essere messo piatto sul disco.
- Scegliere frutti o legumi sodi e non troppo maturi.
- Togliere cuore, semi e noccioli prima di affettare.
- Riempire l'apertura di alimentazione a mezza luna in funzione del risultato desiderato.
- Per ottenere lamelle o fette lunghe, tagliare gli alimenti con larghezza uguale a quella dell'apertura della tramoggia, quindi posizionare i pezzi orizzontalmente.
- Non superare il livello MAX indicato sul coperchio. Per ottenere delle rondelle (carote, cetrioli e altri ortaggi lunghi), tagliare gli alimenti alla lunghezza dell'apertura e posizionarli verticalmente.

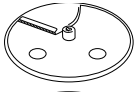
IMPORTANTE

Fare attenzione a non serrare troppo gli alimenti, per non bloccare lo spingi-alimenti. Non premere forte sullo spingi-alimenti, in modo da non danneggiare l'apparecchio. Per grattugiare o affettare frutti o ortaggi teneri come banane, funghi, fragole o pomodori, premere molto delicatamente, per evitare di schiacciarli.
Utilizzare sempre lo spingi-alimenti per grattugiare o affettare.

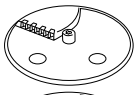
Non mettere mai le dita né la spatola nell'apertura di alimentazione.

- Per affettare carne o pollame crudo, tagliare gli alimenti alla larghezza dell'apertura. Metterli in congelatore fino a quando sono duri al tatto ma facili da perforare con la punta di un coltello. Mettere gli alimenti nell'apertura, con la parte piatta verso il basso, quindi premere lo spingi-alimenti per affettare.
- Per affettare carni o pollami cotti, gli alimenti devono essere molto freddi, se possibile tagliati in pezzi di larghezza uguale a quella dell'apertura.
- Per affettare del salame, usare l'apertura più piccola.
  Fare attenzione a mettere i pezzi verticalmente, premendoli abbastanza da non farli ricadere di lato quando il disco viene azionato.
- Per affettare il formaggio. Non tutti i formaggi possono essere affettati. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano ad essere affettati, mentre quelli a pasta dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio stesso. Non cercare mai di affettare un formaggio troppo duro da tagliare con il coltello. Vedere la tabella riassuntiva e i commenti della sezione 5 'Il parere degli Chef' di questo libretto.

C. Affettare a julienne o a fiammifero



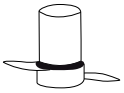
Disco per affettare a julienne



Disco per affettare a fiammifero

- Questi dischi sono ideali, ad esempio, per tagliare patate, rape, zucchine o carote. Tagliare frutti e ortaggi di grandi dimensioni in senso orizzontale (da una estremità all'altra), quindi inserirle nella grande tramoggia di alimentazione.
- Per questa tecnica, usare i dischi per affettare a julienne o le patate fritte.
- Premere simultaneamente spingi-alimenti e pulsante …(impulsi) fino al taglio completo dell'alimento. Questo permette di ottenere lunghi filamenti per il taglio julienne o grossi bastoncini per le patate fritte.

D. Impastare

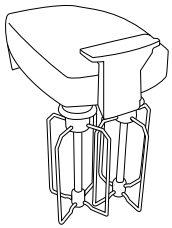


Lama impastatrice per recipiente XXL

Questo apparecchio è stato studiato per consentire di preparare la pasta in pochissimo tempo. Si distinguono essenzialmente due tipi di pasta:

- La pasta lievitata, composta da lievito e farina. In genere, viene preparata con acqua. È uniforme, morbida e si attacca leggermente alle dita. Quando è impastata correttamente, forma una palla.
- La pasta per preparati dolci e salati contiene una maggiore proporzione di zucchero, burro e/o uova.
  Viene spesso preparata con del latte. È una pasta ricca e appiccicosa che non forma sempre una palla dopo l'impastatura.
  Questi due tipi di pasta si preparano utilizzando il tasto .
- Premere il tasto . Si accende una spia luminosa, che indica la corretta selezione della modalità 'Impastare'. L'impastatura può essere fatta solo nel recipiente XXL.

E. Sbattere o montare



Sbattitore planetario

- Lo sbattitore a movimento planetario permette di montare degli albumi a neve. Mettere gli albumi nel recipiente e premere il tasto (I). Lasciar girare il motore fino a quando gli albumi formano una massa compatta.

Suggerimenti: aggiungere una presina di sale o alcune gocce di succo di limone per ottenere un risultato migliore.

Lo sbattitore a movimento planetario permette di emulsionare preparati come:

- Panna montata (chantilly, zabaione, tiramisù…)
- Maionese (béarnaise, rouille, mousseline…)
- Meringhe
- Vinaigrette

F.Capacità massime consigliate per i vari recipienti

Ingredienti	RECIPIENTE XXL	RECIPIENTE XL	RECIPIENTE per preparati rapidi
Pasta per pane	1kg	- -	- -
Impasti per dolci	1kg	800g	- -
Frutta secca (nocciole, mandorle, noci)	1,2kg	900g	225g
Frutti, ortaggi o formaggio tagliati a fette o grattugiati	3 kg	2 kg	- -
Zuppe, minestre, smoothie, cocktail, impasto per crêpe	2,7L	2L	700ml
Purea di ortaggi (tranne patate)	2kg	1,5kg	300g
Carne o pesce tritato	1kg	1kg	220g
Frutta in purea	2,5kg	2kg	500g
Ortaggi grattugiati/ affettati/a pezzi	3kg	2kg	500g
Patate fritte	2,5kg	2kg	- -
Formaggi grattugiati	2,5kg	2kg	- -
Parmigiano grattugiato – disco speciale	2,5kg	2kg	- -
Panna montata	1,5L	1L	- -
Albumi	12p	10p	- -
Maionese	2,5L	2L	500ml
Vinaigrette, salse fredde	2,5L	2L	500ml

IMPORTANTE: Fare sempre attenzione a rispettare le dosi consigliate. L'utilizzo di quantità eccessive potrebbe danneggiare gli accessori e/o l'apparecchio.

5. IL PARERE DEGLI CHEF:

- L'apertura d'alimentazione extralarge permette di realizzare tagli diversi, poggiando gli alimenti su tutta la larghezza dell'apertura e orizzontalmente con la massima sicurezza.
- Lo spingi-alimenti permette di alimentare il robot in vari modi. Dalla tramoggia piccola per i preparati solidi o liquidi di piccole dimensioni, oppure dallo spingi-alimenti stesso per introdurre dei liquidi (nella preparazione di pani o minestre). Questo permette una migliore distribuzione del liquido.
- Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni a pezzi di più o meno 3 cm prima di tritarli. Il risultato ottenuto sarà migliore.
  I tempi di preparazione si allungano in caso di alimenti tagliati più grandi.
- Per affettare perfettamente dei peperoni interi, togliere gambo e semi dall'alto. Affinché il peperone resti compatto, lasciare l'altra estremità intera.
- Preferire il tasto (PULSE) per tritare. Questo, infatti, permette agli alimenti di ricadere sul fondo del recipiente dopo ogni impulso. Gli alimenti risulteranno, così, tritati perfettamente. Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo. Questo principio si applica anche al ghiaccio tritato. Per tritare erbe aromatiche, recipienti e lame dell'apparecchio devono essere asciutti. Le erbe risultano tritate più finemente se ne vengono immesse nel recipiente quantità più consistenti. Possono essere congelate in una confezione ermetica.
- Per realizzare un purè di patate, utilizzare il disco per grattugiare (4 mm). Il purè ottenuto sarà di consistenza ideale.
- Il disco per grattugiare può anche essere utilizzato per il ghiaccio. Permette di ottenere un ghiaccio tritato molto finemente per i cocktail.
- Lo sbattitore a movimento planetario (meno zucchero nella meringa) permette di realizzare preparati più leggeri.
  Lo sbattitore non può tuttavia essere utilizzato per realizzare impasti pesanti, tritare ghiaccio o triturare alimenti solidi.
- Per montare una maionese, preferire la lama per tritare.
  È molto più rapido e il risultato è perfetto.
- Per un preparato denso, tipo 'crema al burro', lavorare il burro per rammollirlo ed evitare, così, il rischio di grumi.
- Utilizzare acqua fredda per preparare la pasta per il pane. La pasta avrà una consistenza migliore e il risultato finale sarà di grande qualità. La pasta per il pane è pronta quando forma una palla e non si attacca ai bordi del recipiente. La quantità d'acqua può variare secondo la qualità della farina.
- Una pasta per pane ideale deve essere lavorata correttamente, deve essere morbida, deve poter essere piegata facilmente ed essere leggermente appiccicosa. L'interno del recipiente non deve contenere residui quando si toglie la pasta.
- Non appena forma una palla che non lascia residui nel recipiente, lavorare la pasta per 30 secondi al fine di impastarla.
  Spegnere l'apparecchio e soppesare la pasta per controllare che sia stata ben impastata. Se la pasta è dura, presenta grumi o risulta mescolata in modo irregolare, continuare a impastarla fino a quando diventa morbida e facile da piegare. Prima di cominciare a impastare, controllare che l'apparecchio sia stato montato correttamente. Per una pasta più elaborata, è possibile aggiungere, 5 secondi prima della fine dell'impastatura, ingredienti come formaggio, nocciole o uva passa.
- Un impasto dolce (contenente un'elevata proporzione di zucchero, burro e/o uova) necessita di un tempo minore di impastatura.
- Per piccole quantità di pasta (quando si utilizzano meno di 500 g di farina), utilizzare la lama per affettare anziché la lama impastatrice. Infatti, la lama impastatrice non arriva fino al bordo esterno del recipiente, e quindi non può lavorare tutta la farina contenuta nel recipiente quando si utilizzano piccole quantità.
- Prima di impastare, lasciar sempre agire il lievito (seguendo le istruzioni del produttore).
- Per impastare grandi quantità, che superano le quantità consigliate (vedere sezione 4F), dividere la pasta e lavorare quantità equivalenti.
- Non tutti i formaggi possono essere affettati. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano ad essere affettati, mentre quelli a pasta dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio. È possibile grattugiare la maggior parte dei formaggi, tranne quelli

a pasta molle. La sola eccezione a questa regola è rappresentata dalla mozzarella, che si grattugia bene se messa in congelatore fino a quando diventa dura. Il risultato è perfetto. I formaggi a pasta dura come il parmigiano possono essere grattugiati a temperatura ambiente.

- I liquidi devono essere aggiunti dall'apertura del piccolo tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Aggiungere i liquidi lentamente ma con flusso regolare, affinché gli alimenti asciutti abbiano il tempo di assorbirli. Se il liquido si spande nel recipiente o schizza sulle pareti, smettere di versarlo senza spegnere l'apparecchio. Aspettare che gli ingredienti siano correttamente mescolati e aggiungere quindi, lentamente, il resto del liquido.

Versare sempre il liquido sull'impasto dal tubo di alimentazione; non versarlo direttamente sul fondo del recipiente.

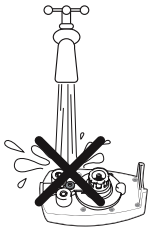
6. DOMANDE/RISPOSTE:

COSA FARE SE:	RISPOSTE
Il motore non si avvia?	Il sistema di chiusura di sicurezza impedisce al motore di avviarsi se l'apparecchio non è montato correttamente. Controllare che recipiente(i) e coperchio siano fissati correttamente. Se l'apparecchio è stato montato correttamente, controllare che gli alimenti tagliati e immessi nel tubo di alimentazione non superino il segno di riempimento massimo, e questo affinché l'asse possa azionare il motore. Se il motore non si avvia, controllare filo elettrico e presa.
Il robot multifunzione si spegne mentre è in funzione?	È possibile che il coperchio si sia sbloccato. Controllare che sia correttamente fissato in posizione. Una protezione di sicurezza impedisce al motore di surriscaldarsi in caso di carico eccessivo. Premere il pulsante e aspettare 10 - 15 minuti che il robot si raffreddi prima di riattivarlo.
Gli alimenti sono tritati o frullati in modo irregolare?	Gli ingredienti devono essere tagliati in modo uniforme (circa 3 cm) prima di essere lavorati. Procedere per piccole quantità per evitare di caricare troppo l'apparecchio.
Le fette sono disuguali o di spessore diverso?	Mettere alimenti di dimensioni uniformi nel tubo di alimentazione. Esercitare una pressione uniforme sullo spingi-alimenti.
Degli ingredienti cadono dalla tramoggia?	Per ottenere risultati migliori, il grande tubo di alimentazione deve essere riempito completamente. Per piccole quantità, utilizzare il piccolo tubo di alimentazione. Del cibo resta attaccato alla parte superiore del disco? È normale che restino attaccati ingredienti di piccole dimensioni. Tagliare questi ingredienti a mano per poi aggiungerli agli ingredienti già lavorati.
Il motore rallenta?	È possibile che la quantità di impasto superi la capacità massima del robot multifunzione. Togliere metà dell'impasto e lavorarlo in piccole quantità. È anche possibile che l'impasto sia troppo umido. Se il motore accelera, lasciare girare l'apparecchio. Se il motore non accelera, aggiungere farina (1 cucchiaio alla volta) fino a quando il motore accelera. Continuare così fino a quando l'impasto assorbe tutta la farina e gli ingredienti attaccati alle pareti del recipiente.
Gli ingredienti solidi non incorporano il liquido?	Avviare sempre il robot multifunzione prima di aggiungere il liquido. Aggiungere i liquidi lentamente ma con flusso regolare, affinché gli alimenti asciutti abbiano il tempo di assorbirli. Se viene aggiunto troppo liquido, aspettare che vengano mescolati tutti gli ingredienti del recipiente, quindi aggiungere il resto del liquido (senza spegnere l'apparecchio). Versare il liquido sull'impasto dal tubo di alimentazione e non direttamente sul fondo del recipiente.

Lo spingi-alimenti grande si muove quando si lavora un impasto o altri ingredienti pesanti?	Il dispositivo di chiusura dello spingi-alimenti (sulla parte superiore dell'impugnatura) deve essere tolto. È normale che vi siano delle vibrazioni.
Le lama non rimane sull'asse del motore?	È possibile che la lama non sia stata fissata correttamente prima di accendere l'apparecchio. Questo circostanza può derivare anche da un impasto troppo appiccicoso. Se questo è il caso, reinserire la lama e aggiungere subito 2 cucchiai di farina dal tubo di alimentazione mentre l'apparecchio funziona.
L'impasto formato non ha assorbito tutti gli ingredienti?	È possibile che la quantità di impasto superi la capacità massima del robot multifunzione. Togliere metà dell'impasto e lavorarlo in piccole quantità. Forse l'impasto è troppo asciutto. È anche possibile che l'impasto sia troppo umido.
Una palla si forma sulla parte superiore della lama, e l'impasto non risulta lavorato uniformemente?	Spegnere la macchina, togliere delicatamente l'impasto. Dividere l'impasto in 3 parti, quindi ripartirle in modo uniforme nel recipiente.
L'impasto rimane duro dopo averlo lavorato?	Dividere l'impasto in 2 o 3 parti, quindi ripartirle in modo uniforme nel recipiente. Lavorare l'impasto per 10 secondi o fino a quando è morbido in modo uniforme e facile da piegare.
L'impasto è troppo asciutto?	Mentre l'apparecchio funziona, aggiungere acqua (1 cucchiaio alla volta) fino a quando l'impasto ha assorbito tutti gli ingredienti del recipiente.
L'impasto è troppo umido?	Mentre l'apparecchio funziona, aggiungere farina (1 cucchiaio alla volta) fino a quando l'impasto ha assorbito tutti gli ingredienti del recipiente.
Il coperchio si apre sulla parte posteriore e/o fa molto rumore?	L'apertura del coperchio dalla parte posteriore e l'eventuale rumore associato non impediscono all'apparecchio di funzionare. Basta richiudere il coperchio per fissarlo in posizione.
Il motore rallenta mentre funziona?	È possibile che sia stato superato il carico massimo. Togliere una parte degli ingredienti e continuare a lavorarli.
È difficile togliere la lama per tritare/frullare dal recipiente?	Queste lame sono state studiate per essere fissate nel recipiente e non staccarsi mentre si svuota il contenuto del recipiente. Prestando la massima attenzione per non tagliarsi, forzare leggermente tirando sulla lama.
Il robot vibra/si muove mentre funziona?	Controllare che la striscia di gomma che si trova alla base dell'apparecchio sia pulita e asciutta. Controllare che non sia stato superato la capacità massima di carico.
Lo spingi-alimenti grande cade quando si gira il recipiente?	Il dispositivo di chiusura dello spingi-alimenti (sulla parte superiore dell'impugnatura) deve essere inserito.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.
- Lame e dischi devono essere riposti fuori della portata dei bambini.
- Tutti i componenti dell'apparecchio, tranne la base motore e il corpo dello sbattitore a movimento planetario, sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di sciacquare recipiente, coperchio, spingi-alimenti, lame, dischi e fruste subito dopo l'utilizzo, per evitare che gli alimenti si secchino.
- Lavare lame e dischi a mano con la massima prudenza. Evitare di lasciarli nell'acqua con il detersivo. Manipolarli sempre con la massima precauzione.
- Il recipiente non deve essere messo nel forno a microonde, dato che il dispositivo di blocco dello spingi-alimenti è metallico.
- Per pulire la base dell'apparecchio, utilizzare una spugna con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Togliere le fruste dallo sbattitore per pulirle. Il corpo dello sbattitore non può essere immerso in acqua o altro liquido.
  Pulirlo con una spugna o un panno umido e asciugarlo immediatamente.
- Prima di riporre lo sbattitore, controllare che tutti gli elementi siano perfettamente puliti e non contengano tracce d'olio o grasso.



8. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Come qualsiasi elettrodomestico, questo robot professionale deve essere manipolato con precauzione. Seguire i seguenti consigli per evitare incidenti.

ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di bambini e neonati. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Maneggiare lame e dischi con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche affilate.
- Posizionare la lama sempre prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non mettere mai lame o dischi sull'asse del blocco motore prima di aver bloccato il recipiente in posizione.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che lame o dischi siano bloccati al massimo in fondo sull'asse del motore, e che il coperchio sia posizionato correttamente.
  Non forzare o bloccare il meccanismo del coperchio.
- Utilizzare la spatola solo quando il motore dell'apparecchio è spento.
  Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Per grattugiare o affettare, utilizzare sempre lo spingi-alimenti. Non spingere mai con le dita né con qualsiasi tipo di utensile.
- Aspettare sempre che la lama o il disco abbia terminato di girare prima di togliere gli spingi-alimenti o il coperchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, riporlo o togliere gli accessori.
- Togliere il recipiente dalla base prima di estrarre la lama.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con gli accessori Cuisinart® forniti in dotazione.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito.
  Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non lasciare la lama inserita sull'asse del motore quando l'apparecchio non viene utilizzato. Riporre lame e dischi fuori della portata dei bambini.

- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni apparenti o se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 2004/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Unicamente per utilizzo domestico.

Apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.